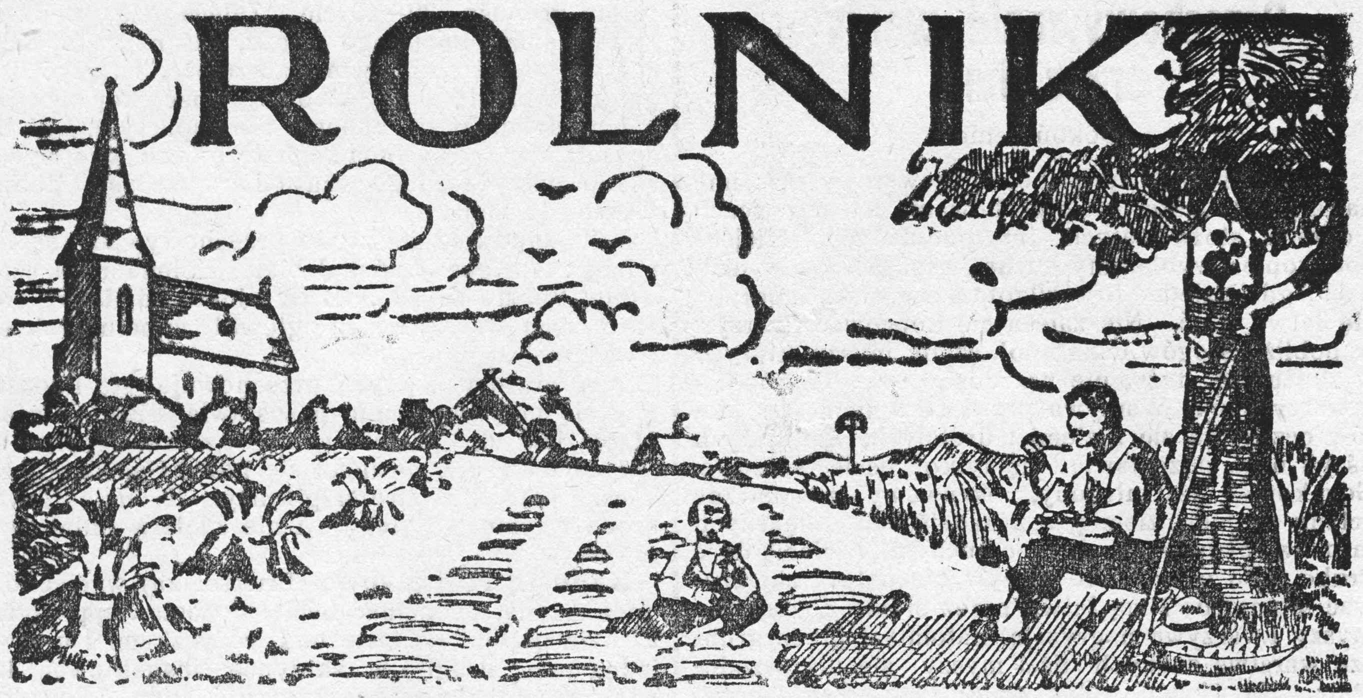
ROLNIK



Bezpłatny dodatek do „Drwęcy".

Rok VIII. Nowemiasto, dnia 18 października 1934. Nr. 85

Lekką glebę znacznie poprawić można za pomocą marglowania.

Teraz, kiedy powoli prace w polu poczną ustawać, będzie dla rolnika pora poświęcić uwagę swą innym doniosłym zagadnieniom ze zakresu rolniczego, celem udoskonalenia swego warsztatu pracy dla powiększania z niego plonów i zysków. Jednym z najbardziej skutecznych środków do znacznego polepszenia gleb lekkich to nawożenie ich marglem.

Margiel służy jako środek nawozowy wapienny. Prócz wapna zawiera pewne ilości gliny iłu i piasku. Zawartość wapna waha się w granicach 10—80 proc., ilość gliny dochodzi do 50 procent. Zależnie od zawartości rozróżniamy: margiel gliniasty, glinkowaty, wapienny i piaszczysty.

Stosowanie margiel jako środka nawozowo-meljoracyjnego zależy od wielu czynników, przedewszystkiem zaś od warunków natury gospodarczej, a to ze względu na potrzebę stosowania go w dużej ilości. Drugim ważnym czynnikiem jest, jaki rodzaj marglu mamy do rozporządzenia i jaka jest jego przydatność dla gleb. Przeważnie marglujе się gleby lekkie.

Przez nawożenie marglem zwiększa się zawartość części gliniastych w glebie, następuje poprawa własności fizykalnych, zwiększa się przepuszczalność względem wody, polepszają się własności chemiczne. Pod względem zatrzymywania pokarmów wzbogaca się gleba w ilość kwasu węglowego, który dopomaga do uruchomienia pokarmów roślinnych.

Gleba, dawniej lekka, łatwo przesychająca i uboga w pokarmy, staje się przez marglowanie cenną dla gospodarza. Możliwa jest wtedy uprawa innych roślin, większej ilości pasz, przez co marglowanie wpływa zasadniczo na korzystną zmianę organizacji całego gospodarstwa. Możliwem staje się wtedy utrzymanie większej ilości inwentarza, ilość nawozu wzrasta coraz bardziej, przez co stan gleb stale się polepsza i wzrasta produkcja. To też, jeżeli w bliskości znajduje się dostateczna ilość marglu, można przystąpić do marglowania.

Marglowanie należy prowadzić ostróżnie, aby można było otrzymać rezultaty pożądane. Głównem zadaniem jest stwierdzenie, jakie wymagania stawia gleba pod względem marglowania. Należy się tu liczyć z dużemi nakładami pracy, gdyż dobre zmarglowanie wymaga zużycia dość dużej ilości marglu. Im margiel jest bogatszy w cząstki gliniaste, tem mniejsze ilości są potrzebne.

Ilość potrzebnego marglu do polepszenia gleb waha się silnie, zależnie od składu mechanicznego gleby i od rodzaju marglu. To też przed marglowaniem należy przeprowadzić zbadanie gleby i marglu, aby można było określić najodpowiedniejszą ilość tego nawozu. Srednio używana ilość marglu wynosi około 500 ctn na hektar.

Marglowanie najdogodniej jest przeprowadzić przed zimą. Po żniwach należy rozwieźć na pola i ułożyć w nieduże kupki, na których w krótkim czasie margiel rozsypie się na miał marglowy. Następnie należy rozrzucać po polu i przykryć pługiem sprężynówką lub broną. O ile margiel nie rozlasował się dostatecznie, można go po rozrzuceniu pozostawić przez zimę, aby go mróz porozsadzał. Na wiosnę, gdy obeschnie, po rozbiciu pozostałych brył przykrywa się i miesza mocno z ziemią. Pod wpływem marglu gleba staje się czynniejszą i znacznie wydatniejszą.

Marglowanie na ziemiach lekkich jest właściwie meljoracją gleb, gdyż polepsza ich stan i zwiększa kulturę. Im lżejsze gleby, tem bardziej gliniasty margiel winien być użyty, aby mogła się zwiększyć spójność.

Przechowywanie warzyw przez zimę.

(Dokończenie).

Do masowego przechowania warzyw na zimę najracjonalniejsze jest przechowanie ich w kopcach i dołach stożkowatych lub podłużnych. Miejsca pod kopiec wybieramy suche, wysokie, bo w nizinach, gdzie ziemia jest wilgotna, warzywa mogłyby się łatwo psuć. Nie zaleca się kopcować warzyw w pobliżu stogów lub stodół, ażeby myszy, których w zbożu jest dużo, nie przedostały się do kopców z warzywami. Warzywa przed złożeniem do dołów oczyszcza się z ziemi i drobnych, nadpsutych liści i naci, pozostawia się tylko liście sercowe. Gdy kopiec jest ułożony, okrywamy zewnętrzne ściany grubiej ziemią, a z nadejściem większych mrozów, okrywamy kopiec suchym liściem dość grubo. Do okrywania warzyw nie poleca się używać słomy, bo zimą łatwo przez słomę dostają się myszy i warzywa nagryzają, natomiast przez grubszą warstwę suchych liści myszy się nie przedostają. Na wiosnę robić w kopcach wentylatory. Koło kopca trzeba zrobić odpływ, rowek do odprowadzania wody deszczowej i śniegu.

Kapusty. Ażeby kapusty dobrze przechować, trzeba chronić je przy zbiorze przed potłuczeniem, zatem przy zwożeniu kapust, przeznaczonych do przechowywania, powinny być dwie osoby, jedna przy kupkach kapusty, którą rękoma podaje, druga na wozie do odbierania i układania. Przy zdejmowaniu trzeba się urządzić tak samo. Z wozu podaje się kapustę stojącemu na ziemi, a tenże układa główki w wysoki i długi kopczyk wzdłuż miejsca przechowania w ten sposób, że dolną warstwę układa się na szerokość 6 główek, następną 5 główek, trzecią 4 główki, czwartą 3 główki, piątą 2 główki, szóstą czyli wierzchnią 1 główkę, możliwie dużą i to wszystkie warstwy do góry głębami, ażeby z za liści wyciekła woda. Tak ułożone kopczyki powinny leżeć z tydzień, ażeby kapusta nieco zawiędła. Miejsce na przechowanie kapusty w ziemi należy wybrać na wzniesieniu, żeby w czasie deszczów lub roztopów mogła woda od kopczyka odpływać. Kopczyk do przechowania wyrzuca się na głębokość szpadla 1,20 cm szeroki, dowolnie długi, z którego się luźną ziemię gładko wyrzuca, a następnie układa się obok leżące główki kapusty do góry głębami, uciętemi równo z główką, podwijając luźne liście pod główką, (przyczem usuwać liście nadpsute) raz przy razie rzędami w poprzek kopczyka. Gdy się ułoży 4—5 rzędów, nakrywa się takowe luźną, piaszczystą ziemią na tyle, żeby kapusty nie było widać i układa się zaraz drugą warstwę, potem znów przedłużamy dolną w parę rzędów i znowu górną, aż w ten sposób założymy cały kopczyk. Obie warstwy układa się równocześnie, ażeby dolnej warstwy nie deptać, a temsamem nie uszkodzić główek. Gdy kopczyk został ułożony, nakrywa się go ziemią łukowato (w środku powinien być nieco wyższy) na grubość 15—20 cm i tak pozostawia aż do silniejszych mrozów, a gdy już ziemia na kopczyku zmarzła aż prawie do kapusty, wtenczas się go nakrywa (o ile to jest możliwe) leśną ściółką, ponieważ takowa utrzymuje kopczyk sucho, co właśnie chroni kapustę przed gniciem; lecz również dobre są plewy jęczmienne, a w braku tychże liście z ogrodu lub mierzwa końska, równo na kopczyku ułożona i ubita widłami na grubość 30—40 cm. Zaleca się, o ile na razie niema silniejszego mrozu, dać najprzód cieńszą warstwę i gdy się mróz wzmoże, nałożyć drugą, gdyż chodzi o to, ażeby trzymać kopczyk jak najchłodniej, by się kapusta nie zaparzyła. W ten sposób przechowywaną kapustę można wydobywać z kopczyka każdego czasu i trzyma się dobrze prawie do maja.

Najodpowiedniejsze do przechowywania są odmiany: Amager (Duńska) biała, Holenderska czerwona, Vertus włoska. Lecz i inne odmiany dają się przechować, o ile są główki zupełnie ścisłe (twarde).

W piwnicy najlepiej przechowuje się kapustę, gdy się przy wycinaniu pozostawia nieco dłuższe głąby, jak do przechowania w ziemi, głąby się przedziurkowuje, nawleka się główki na drut i zawiesza takowe u stropu piwnicy. Kapusta zawieszona trzyma się dobrze i nie zabiera miejsca w piwnicy.

Kapustę różyczkową (Brukselską) wyciąć równo z ziemią, poobcinać liście, pozostawiając tylko krótkie głąbiki liściowe nad różyczkami i ustawić jedną przy drugiej w skrzynce inspektowej lub w zacisznem miejscu na szerokość 1 cm., dowolnie długo, czubkami głąbów na ziemi i nakryć słomą.

O ile jest miejsce, można także ustawić w piwnicy, gdzie się obejdzie bez nakrycia.

Karotkę (marchew jadalną) przy większej ilości dołuje się na dworze w następujący sposób: wyrzuca się w ziemi (piaszczystej) kopczyk na 10—15 cm głęboki, 60 cm szeroki, dowolnie długi, w który daje się warstwę karotki na grubość 10 cm, na to daje się warstwę ziemi na grubość 3—5 cm i znowu 10 cm warstwę karotki, a następnie ziemi i tak w dalszym ciągu, lecz niewięcej, jak całkiem 5 warstw, przyczem 3 ostatnie zwęża się w ten sposób, że kopczyk daje się daszkowaty (spiczasty). Całość okrywa się na 20—25 cm grubo ziemią, a z nastaniem silniejszych mrozów można dać nakrycie słomiane, które się jeszcze przyrzuca ziemią na 20 cm lub też okryć kopczyk liśćmi, mierzwą i t. p.

Powyższym sposobem można przechowywać zdrowo także **selery**, oczyszczone poprzednio z naci, lecz, ażeby się zabezpieczyć przed myszami, lubiącemi bardzo selery, należy na każdą warstwę seler dać z pod spodu i wierzchu mniejsze gałązki jałowca lub świerku.

Buraczki kuchenne również przechowują się dobrze powyższym sposobem. Kopczyk może być jednakże 1 m szeroki, a warstwy buraczków, którym utrącamy (lepiej bez pomocy noża) liście, daje się na grubość około 30 cm i tylko 3 przesypywane 2 warstwami ziemi.

Pietruszkę w gruncie najlepiej dołować z wszystką nacią i to w ten sposób, że się wykopuje kopczyk, na szpadel głęboki, 1,50—2,00 m szeroki, dowolnie długi, następnie na szczycie kopczyka robi się zarycie tak głębokie, jak długie są korzenie pietruszki na poprzek kopczyka i w to zarycie (rowik) ustawia się korzenie pietruszki nacią do góry, która powstaje nad ziemią, szczelnie jedna przy drugiej, na korzenie kładzie się po kilka gałązek jałowcu lub świerku przeciwko gryzoniom i zarzuca się ziemią na grubość palca. Ziemię na korzeniach przydeptuje się nogą, następnie wygładza się wydeptanie szpadlem, przyczem wyrzuca się nieco ziemi z kopczyka, ażeby zarycie (rowik) był dość głęboki i układa się drugą warstwę i tak dalej, kładąc na każdą warstwę pie-

truszki gałązki jałowcu lub świerku aż do zakończenia kopczyka, bacząc na to, by wszystkie warstwy były równomiernie głęboko ułożone tak, że, gdy się kopczyk zakończy, powinien być równy, jak stół. Po zadołowaniu pozostawia się kopczyk bez dalszych czynności aż do większych mrozów, a gdy już przemarznie do tego stopnia, że można po nim chodzić i niezałamuje się, nakrywa się albo liśćmi albo ziemią na 10—15 cm. W ten sposób przezimuje pietruszka bardzo dobrze.

Zużytkowanie liści drzewnych.

Przyszedł czas, w którym drzewa nasze tracą zieloną swą szatę, a opadając zaściełają obszary i zakątki naszego obejścia. Niejeden nie pomyśli nawet jak bardzo materjał ten da się zużytkować w gospodarstwie rolnem, jeżeli go zgromadzimy na jedno przeznaczone miejsce. Mamy tu na myśli nieocenione usługi, jakie mogą oddać liście, będąc użyte na podściółkę dla bydła.

Pozatem przy zapobiegliwości gospodarza można mieć i tani nawóz. W tym celu kopie się dół, grabi liście ze wszystkich zakątków ogrodu, dróg polnych, rowów itd. Tak nagromadzony materjał składamy do dołu, ugniatamy, polewamy gnojówką, przekładamy pierwszą warstwę nawozem bydlęcym. Po pewnym czasie, gdy pierwsza warstwa ulegnie, składamy drugą i ponownie polewamy choćby w braku gnojówki wodą, składamy odpadki z gospodarstwa roślinnego, obchody ludzkie, mieszane z plewą, trociny, wogóle, co tylko gniciu ulega. Po deszczach jesiennych liście odbywają swój ferment.

Już w grudniu, o ile nie ścisną mrozy, powinno się widłami wzruszyć cały ten skład i znowu układać trzecią warstwę liści, zachowanych osobno i postąpić, jak wyżej.

Pamiętajmy o tem, żeby ten skład przyszłego nawozu powiększać, zasilać wyrzutkami i posypywać popiołem drzewnym. Z wiosną, o ile się da najwcześniej, cały ten zapas poruszyć tak, aby części dolne wyszły na wierzch, a wierzchne na spód. Przy pielęgnacji już w maju można mieć kompost, bardzo podatny pod jarzyny okopowe: buraki, ziemniaki, kapusty, ogórki, pomidory, groch, fasole i liczne inne ziemiopłody. Im dłużej gnije — tem lepszy.

Klęska pasz w Wielkopolsce i na Pomorzu.

W roku bież. zbiory pasz w Wielkopolsce i na Pomorzu przedstawiają się klęskowo, bowiem niższe są od zeszłorocznych o około 70 proc. W związku z tem do Wlkp. Izby Rolniczej, jak i do organizacyj rolniczych napływają ze strony średniego i drobnego rolnictwa prośby o spowodowanie cukrowni do sprzedaży detalicznej cukru skażonego węglem lub otrębami, który zastąpiłby w paszy owies. Jeżeli cukrownie nie potraktują przychylnie tych postulatów, natenczas rolnictwo obu zachodnich województw będzie musiało w znacznie większej ilości sprowadzać z innych dzielnic Polski pasze zielone, jak i treściwe: makuchy i otręby.

KOMUNIKATY

Do wszystkich P. P. Rolników Pomorza!

Powódź tegoroczna zniszczyła ogromne połacie Małopolski. Rozszalały żywioł zabrał niejednokrotnie całe mienie.

Rolnicy na terenach dotkniętych klęską powodzi nie mieli w tym roku żniw. Niektórzy nie mają nawet dachu nad głową.

Całe społeczeństwo już w pierwszej chwili pospieszyło z pomocą nieszczęśliwym ofiarom i spełniając swój moralny obowiązek niesienia pomocy w miarę sił.

Potrzeby są jednak bardzo wielkie. Najwięcej ucierpieli rolnicy i dla nich jest potrzebna pomoc i to przedewszystkiem w naturze.

W planie akcji rolnictwo Pomorza ma nieść pomoc rolnikom w powiecie Nowy Sącz. Idzie zima — najcięższy okres dla nieszczęśliwych ofiar.

Przed nastaniem zimy niech rolnicy Pomorza spełnią swój obowiązek i pospieszą z pomocą.

Datki 3 kg zboża, 10 kg ziemniaków i 10 kg słomy z każdego rolniczo użytkowanego hektara roli na Pomorzu zaspokoją dopiero najkonieczniejsze potrzeby powodzian.

Są powodzianie i na Pomorzu (nad Wisłą). Z tych datków Komitety Powiatowe i miejscowym ofiarom powodzi udzielą pomocy w najkonieczniejszych wypadkach.

Komitety Powiatowe i Lokalne przystąpiły obecnie do energicznej akcji zbierania i wysyłki darów.

Październik będzie okresem niesienia pomocy przez rolnictwo Pomorza dla rolników-powodzian w powiecie Nowy Sącz.

Apelujemy, by nikt nie uchylił się od spełnienia moralnego obowiązku!

Tylko powszechna ofiarność może przynieść potrzebną pomoc.

Pomorski Wojewódzki Komitet Pomocy Ofiarom Powodzi:
Sekcja Rolna W. K. P. O. P.
Przewodniczący: Jan Donimirski, prezes P. I. R.

Syrop z marchwi dla podkarmiania pszczół.

Marchew jadalną oczyszczoną i rozdrobnioną z dodatkiem wody gotuje się na średnim, a potem na wolnym ogniu, póki nie utworzy się jednolita, niezbyt gęsta miazga. Po ostudzeniu może być podana pszczołom bezpośrednio lub przecedzona przez płótno. Z 24 litrów kostki marchwianej otrzymuje się 1 l. doskonałego syropu ciemnobrunatnego, b. słodkiego. Wyciśnięty z rozgotowanej marchwi sok należy jeszcze dalej gotować, aż zgęstnieje. Niemiły obrzask marchwi można z syropu usunąć przy pomocy węglanu wapna, co jednak dla pszczół jest zbędne.

ZEBRANIA KÓŁEK ROLNICZYCH.

w powiecie na dzień 21 października 1934 r.

Grabowo o godz. 16-tej.
Sampława „ 15-tej.
Wałdyki „ 14-tej.

DZIAŁ KOBIECY

Jak przeciwdziałać jesiennym chorobom?

Każda kobieta winna posiadać pewien zasób wiadomości lekarskich, aby sama, jak i udzielanemi otoczeniu wskazówkami i radami skutecznie zapobiegać różnym chorobom, a w razie zachorzenia umiejętnie pielęgnować chorego.

* * *

Z nastaniem jesieni i chłodniejszej pory roku przedewszystkiem trzeba jeść więcej, aniżeli w lecie, spożywać dużo tłuszczów: masła, słoniny, ponieważ organizm traci dużo ciepła, a tłuszcze są właśnie źródłem ciepła w naszem ciele i zapobiegają skutecznie przeziębieniu.

Jesień słotna i chłodna obfituje w różne choroby sezonowe, powtarzające się rok rocznie tylko z tą odmianą, że 1-go roku więcej jest gryp, 2-go angin (zapalenie gardzieli) czy dyfterytów, innego roku naodwrót.

Uchronić się można od grypy, angin czy dyfterytu, przez unikanie zarażenia się. Więc nietylko nie wchodzić do pokoju chorego bez koniecznej potrzeby, ale unikać przebywania w natłoczonych, dusznych, zadymionych lokalach, gdzie noszący już w sobie zarazek choroby bezpośrednio ociera się o zdrowego, a co gorsze rozpryskuje dokoła siebie przy kaszlu, kichaniu ślinę i śluz, w których gnieżdżą się zarazki i w ten sposób najłatwiej szerzy chorobę. Ważnym też środkiem zapobiegawczym jest płukanie po każdem umiarkowanem jedzeniu jamy ustnej i gardła środkiem odkażającym, choćby kwasem bornym, a także odpowiednie ubieranie się. Unikać trzeba przemoczenia nóg, wskutek noszenia zbyt cienkich pantofelków czy przejrzystych pończoch, z drugiej zaś strony pamiętać o tem, że bardziej zawsze naraża na przeziębienie i jego skutki nadmierne rozgrzanie ciała niż trzymanie go w chłodzie, nie wychodzić też rozgrzanym na chłód. Co do mgieł jesiennych to nie są one szkodliwe dla organizmu, o ile się chodzi, a nie stoi na jednem miejscu. Ważnym czynnikiem, przeciwdziałającym przejmowaniu zarazków jest też dobry stan żołądka, którego nie należy przeciążać pracą trawienia. Pamiętać też należy, aby nie podrażniać błony śluzowej gardła piciem zbyt gorących napojów, bowiem podrażniony oparzeniem często nawet złuszczony wskutek oparzenia gorącą kawą czy herbatą nabłonek jest najpodatniejszym gruntem do zaszczepienia mu zarazków, których pełno jest w otaczającem nas powietrzu.

W razie jednak wystąpienia pierwszych przejawów choroby, zwłaszcza przy pojawieniu się gorączki, wskazane jest bezwzględnie położenie się do łóżka w dobrze przewietrzonym, suchym, ciepłym, ale niezbyt przegrzanym pokoju, utrzymanie diety bezmięsnej, złożonej z mleka, dobrze osłodzonej lekkiej herbaty, sucharka czy suszonej grzanki z bułki, kaszki, kompotu — a pozatem spokój, równomierna temperatura, w razie zaś przeciągania się stanu niezdrowia czy nasilenia niezbędna jest pomoc lekarska.

O ile jednak będziemy mieli stale w pamięci wskazania higjeny, zapobiegniemy w większości wypadków wystąpieniu choroby.

Cztery zalety dobrej gospodyni.

Jeden z kobiecych tygodników francuskich ogłosił ankietę na temat: „Jaką powinna być dobra gospodyni”. Z nadesłanych licznie odpowiedzi ustalono, że dobra gospodyni powinna mieć następujące zalety: 1) powinna być doskonałą finansistką, aby pieniądze, któremi rozporządza, starczyły na wszystko, co wchodzi w zakres kobiecego gospodarstwa, 2) powinna być pogodna i wesoła, gdyż tylko od pani domu zależy atmosfera, jaka panuje w rodzinie, 3) dobra dyplomatka, aby wiedziała, jak należy postępować zarówno z mężem i dziećmi, jak i służbą, 4) artystką — mieć poczucie piękna i zamiłowanie ładu i porządku, które powinno tchnąć z całej postaci gospodyni i z wnętrza jej domu.

Przepisy gospodarskie.

Kaczka z jarzynami.

Pokrajać w paski 2 marchwie, pietruszkę, por, parę cebul, cały seler, główkę włoskiej kapusty, razem około 1 kg. Oczyszczoną kaczkę wraz z podróbkami zrumienić na maśle lub smalcu, przełożyć do rondla włożyć parę skórek od wędzonej słoniny, pokryć jarzynami, dodać parę ziarn pieprzu i bobk. listków. Zalać wodą, aby ledwie objęło, osolić do smaku. Zakryć pokrywą i dusić wolno na ogniu, aż kaczka i jarzyny zmiękną, a sos się zupełnie wysadzi. Na 15 min. przed podaniem włożyć parę pomidorów świeżych, pokrajanych na części. Kaczkę rozebraną, obłożyć wokoło duszonemi jarzynami i podawać na gorąco lub na zimno. Jeżeli ją podamy na zimno — dodać w sosjerce sosu musztardowego.

Marmelada z dyni i jabłek.

2 kg. dyni i 2 kg. jabłek oczyścić ze skórki i ziarn, pokrajać w kawałki i gotować w 2 ltr. wody, potem przetrzeć przez sito, dodać 2 kg. cukru, sok i skórkę cytrynową i laskę cynamonu. Masę, ciągle mieszając, gotować do gęstości, napełniać w słoje (po wyjęciu skórki cytr. i cynamonu) i obwiązać.

Marmelady tej używa się do przekładania tortów, ciastek i smarowania chleba.

DOBRE RADY.

W atrament zeschnięty w kałamarzu

nalać łyżką mocnego octu, dodawszy łyżeczkę soli kuchennej i wszystko dobrze patyczkiem wymieszać.

Wzorzyste obrusy do kawy

o nieprawdziwych kolorach pierze się w ciepłej wodzie z boraksem (na 2 ltr. wody 1 — łyżkę stoł. boraksu). Plamy giną po użyciu mydła żółciowego.

Kostjum jesienny.



Obcisłe kostjumy na wzór reprodukowanego na naszej ilustracji, zyskają na wyglądzie zwłaszcza obecnie w chłodne dni jesienne, gdy zastępującą kołnierz wąską lamówkę koło szyi przybierze się zawiązaną z fantazją krawatką futrzaną.